

TAVERNA

ГРЕЦКА КУХНЯ



РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ З НАШОЇ ВІТРИНИ

FISH AND SEAFOOD FROM OUR SHOP

Ціна вказана за 100 г підготовленого продукту.
The price is for 100 grams of the prepared product

БИЧОК 85 ₴
Goby

БАРАБУЛЯ..... 129 ₴
Red mullet

МІДІЇ ЧОРНОМОРСЬКІ .. 48 ₴
Black Sea mussels

СІБАС..... 109 ₴
Seabass

ДОРАДО 105 ₴
Dorado

ВОСЬМИНІГ 360 ₴
Octopus

БЕБІ ВОСЬМИНІГ 164 ₴
Baby octopus

БЕБІ КАЛЬМАР 178 ₴
Baby squid

КРЕВЕТКА ДИКА 160 ₴
Wild shrimp



НОВИНКИ ВІД ШЕФА



ТОНАСАЛАТА

Мікс салат, консервований тунець, стручкова квасоля, томати черрі, болгарський перець, червона цибуля та куряче яйце з гірчичним соусом

Tonasalata (mix salad, canned tuna, green beans, cherry tomatoes, bell peppers, red onion and egg with mustard sauce)



ТАР-ТАР ТХАПОДІ

Пікантний мус з авокадо, кремом з вершків та сиром Горгонзола

Tar-tar Thapodi (spicy avocado mousse, cream of cream and Gorgonzola cheese)

ДОЛМАДАКЬЯ

з соусом Дзадзика та фермерським сиром Фета

Dolmadakya with dzaziki sauce and Feta cheese

120 ₴



135 ₴

ТІРОКРОКЕТЕС

з малиновим соусом

Thirocroketes with raspberry sauce

84 ₴



ХУМУС З ПРЯНИМИ ТРАВАМИ І ПІТОЮ

Hummus with herbs and pita



160 ₴

БУЮРДІ

Гаряча сковорідка
з сиром Фета
та солодким перцем
під томатним
соусом і сиром
Сулугуні

*Buyurdi hot frying pan
with Feta cheese, sweet
peppers, tomato sauce
and Suluguni cheese*



365 ₴

ЗАПЕЧЕНИЙ СІБАС

з мусом із курячого
філе та креветок
з соусом «Шаблі»

*Baked sea bass with chicken
fillet and shrimp mousse
with Chablis sauce*

ДЗАДЗИКИ ⁽¹⁾

Домашня закуска з грецького йогурту з огірками, часником та ароматною оливковою олією.

Tzatziki (homemade strained yogurt appetizer with cucumbers, garlic and fragrant olive oil)

84 ₴



МЕЛІДЗАНОСАЛАТА ⁽²⁾

Ікра з баклажанів на грилі з часником та ароматною олією, подається з пітою

Melidzanosalata (grilled eggplant with garlic and fragrant oil, served with pita)

95 ₴



ТІРОКАФТЕРІ ⁽³⁾

Пікантна закуска з сиру Фета

Tirokafteri (spicy Feta appetizer)

80 ₴



ТАРАМАСАЛАТА ⁽⁴⁾

Закуска з підкопченого тріскового кав'яру, заправляється ароматною оливковою олією з часником

Taramasalata. Appetizer of smoked cod caviar, seasoned with olive oil and garlic.

85 ₴



АЛІФЕС ПЛАТО

Дзадзика, тірокафтері, тарамасалата

Alifes plato (tzatziki, tirokafteri, taramasalata)

145 ₴

ЗАКУСКИ APPETIZERS



ТРАДИЦІЙНІ MEZZE -
РІЗНОМАНІТНІ ЗАКУСКИ.
ОЛИВКИ, СИРИ ТА ДІПИ, ЩО
ПОДАЮТЬСЯ З ПІТОЮ. КАЖУТЬ,
ТАК ПОЛЮБЛЯЛИ ОБІДАТИ ЩЕ У
ДРЕВНІЙ ГРЕЦІЇ. А ВСЕ ТОМУ, ЩО
ЛЕГКІ СТРАВИ НЕ ВІДВОЛІКАЮТЬ
ВІД ПРИЄМНОЇ КОМПАНІЇ ТА
ЧУДОВО ПОЄДНЮЮТЬСЯ З ВИНОМ



177 ₴

АСОРТІ КРОСТЕТІ

Скибочка хлібу з підсоленою сардиною та томатами, скибочка хлібу з сиром та маринованим перцем, скибочка хлібу з артишоками, скибочка хлібу з крем-сиром та слабосолоним лососем

Assorted Crosets. Bread with salted sardines and tomatoes, bread with cheese and pickled peppers, bread with artichokes, bread with cream cheese and lightly salted salmon.



100 ₴

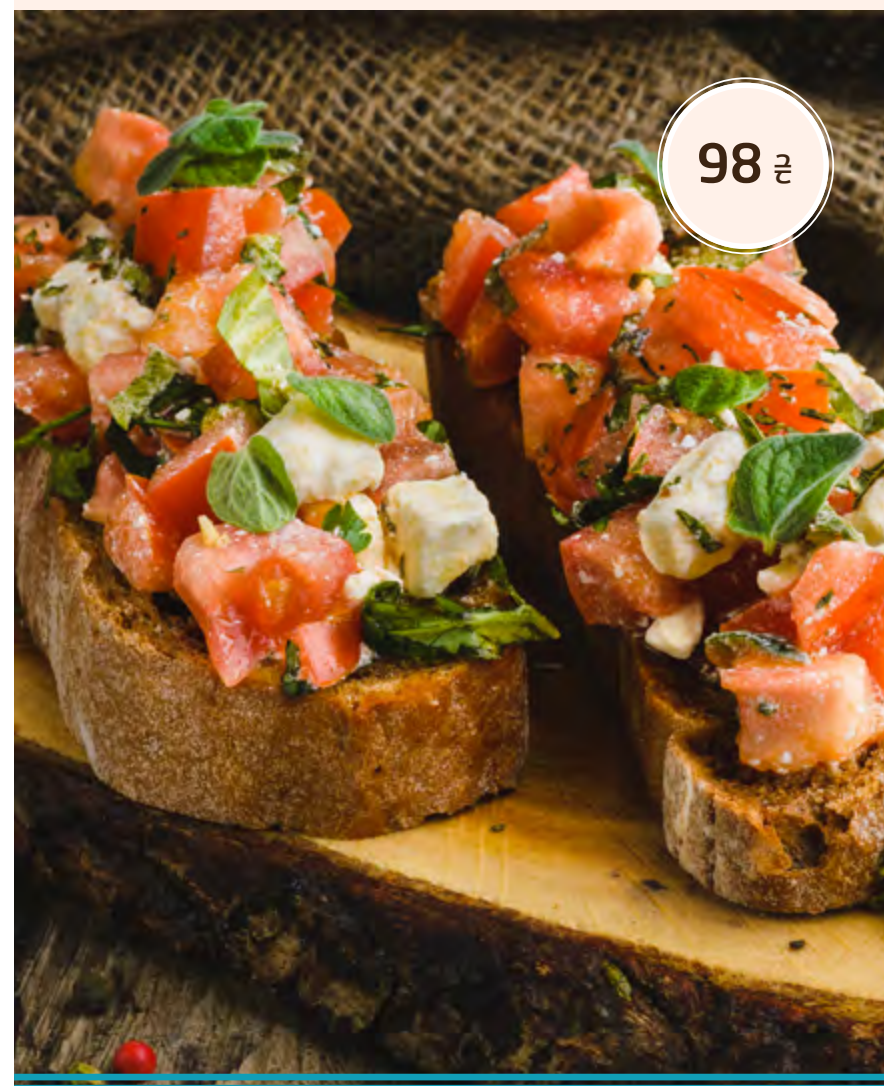
КРОСТЕТІ

з маринованим перцем та сиром Фета
Krosteti with marinated peppers and Feta cheese

ДАКОС

Грінки з темного хліба з соковитими томатами та ніжним сиром Фета

Dakos. Dark bread croutons with tomatoes and tender Feta cheese



98 ₴

.....

ВОСЬМИНІГ ХТОПОДІ КСИДАТО

маринований
з ароматними
травами

*Xtapodi ksidato (pickled
octopus with fragrant herbs)*

.....

315 ₴



ФЕРМЕРСЬКІ СИРИ З ГРЕЦІЇ

Farmers cheese from Greece

ФЕТА / Feta

60 ₴

ГРАВ'ЄРА / Graviera

118 ₴

КЕФАЛОТИРІ / Kefalotyri

95 ₴

КАСЕРІ / Kasseri

95 ₴

МАНУРІ / Manouri

86 ₴

88 ₴



ГРЕЦЬКІ ОЛИВКИ

Greek olives

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ СЕТ ГРЕЦЬКИХ СИРІВ З МЕДОМ

Tasting set of Greek cheese with honey

265 ₴





125 ₴

МЕЛІДЗАНА ПСІТІ

Запечений баклажан із соковитими
томатами та сиром Фета

*Melidzana psiti (baked eggplant with juicy
tomatoes and Feta cheese)*

РУЛЕТКИ З БАКЛАЖАНА

з пікантною начинкою з сиру Фета

Eggplant rolls with spicy Feta filling



126 ₴

ПІКІЛІЯ КРЕАТІКОН

(прошутто, коппа, сальмі)

Pikilia Kreatikon (prosciutto, coppa, salami)



235 ₴



215 ₴

ЗАПЕЧЕНІ САРДИНИ

в томатному соусі з ароматним орегано

Sardines baked in tomato sauce with fragrant oregano

ЛУКАНІКО ХОР'ЯТИКІ

Грецькі ковбаски, приготовані на грилі

Loukaniko horiatiko (grilled greek sausages)



135 ₴

118 ₴



ПИРІГ СПАНАКОТІРОПІТА (зі шпинатом та сиром Фета)

Spanakotiropita (pie with spinach and Feta cheese)



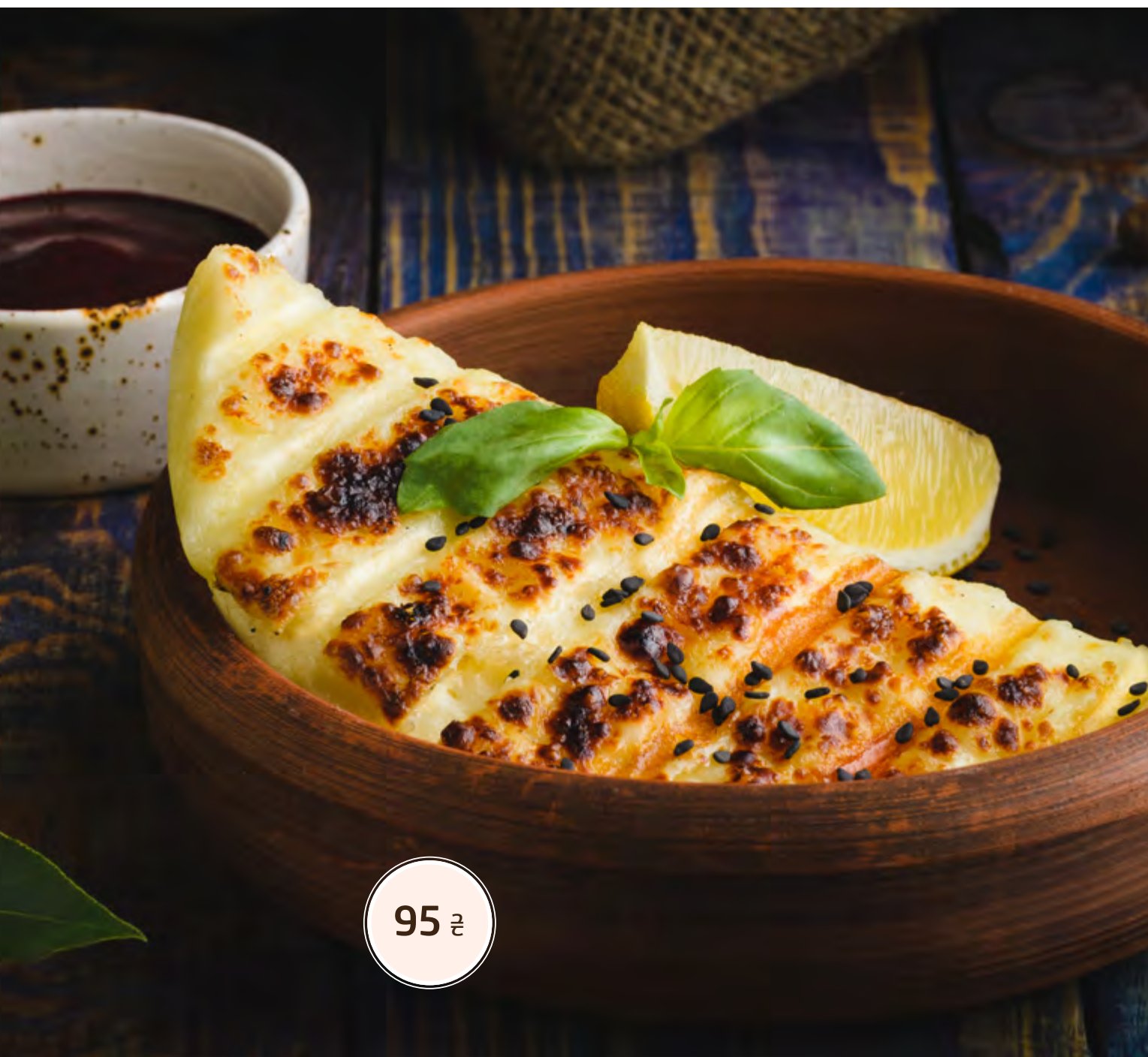
138 ₴

.....

ПІДСОЛЕНІ САРДИНИ З ЗАПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ

Salted sardines with baked potatoes

.....



95 ₴

ХАЛУМІ СХАРАС

Фермерський сир
Халумі, приготований
на грилі з медом
і кунжутом

*Halloumi sxaras (Halloumi farm
cheese, grilled with honey
and sesame seeds)*

.....

ФЕТА ТІЛІХТІ

Сир Фета обсмажений
з кунжутом

*Feta Tilichti (Feta cheese
fried with sesame seeds)*

116 ₴

.....

САЛАТИ

SALADS



210 ₴

ГРИЛЬ САЛАТ

з телятиною та запеченою картоплею
Grilled veal salad with baked potatoes



155 ₴

ГРИЛЬ САЛАТ

із фермерським сиром Халумі
Grill salad with Halloumi cheese



185 ₴

РОКА САЛАТ

Рукола з ніжним сиром Фета,
свіжими томатами та мідіями

*Roka salad (arugula with tender Feta cheese,
tomatoes and roasted mussels)*



185 ₴

САЛАТ З БАРАНИНОЮ

та грецьким соусом

Mutton salad with Greek sauce



350 ₴

САЛАТ

з морепродуктами

Seafood salad



330 ₴

ТЕПЛИЙ САЛАТ

з восьминогом на грилі та запеченою картоплею

Warm grilled octopus salad with baked potatoes



122 ₴

ХОР'ЯТИКІ

(селянський грецький салат)

Horiatiky (traditional Greek salad)



САЛАТ

із овочів,
запечених
на мангалі

Grilled vegetable salad

120 ₴



72 ₴

ПАДЗАРОСАЛАТА

Запечений буряк з ніжним сиром Фета,
томатами та волоським горіхом

*Patzarosalata (baked beetroot with tender Feta cheese,
tomatoes and walnuts)*

КОТОСУПА МЕ АВГОЛЕМОНО ⁽¹⁾

Домашній курячий суп
із яєчно-лимонною заправкою

*Kotosupa me avgolemono. Homemade
chicken soup with egg-lemon reflux*

110 ₴

СУП ГРЕЦЬКОГО РИБАЛКИ ⁽²⁾

Greek fisherman's soup

164 ₴

КОЛОКІФАСУПА ⁽³⁾

Ніжний крем-суп, подається зі
скибочками підсоленого лосося

*Gentle cream soup, served with slices
of salted salmon*

155 ₴

МОСХАРАКІ

ВРАСТО ⁽⁴⁾

Томатний суп з яловичини
та грецьким йогуртом

*Moskhariky vrasto. Tomato beef soup
and Greek yogurt*

158 ₴

ДОМАШНІЙ ХЛІБ 20 ₴

темний солодовий,
білий пшеничний
*Homemade bread (dark malt
bread, white wheat bread)*

ПІТА 22 ₴

з оливковою олією та
ароматним орегано
*Pita with olive oil and
fragrant oregano*

ХЛІБНИЙ КОШИК 38 ₴

Bread basket

СУПИ SOUPS



СІМЕЙНІ ТРАДИЦІЇ ГРЕЦІЇ FAMILY TRADITIONS OF GREECE

168 ₴

КОКІНІСТО

Томлена телятина з овочами
та картоплею по-селянськи

Kokkinisto (stewed beef with vegetables and potato wedges)

МУСАКА

Традиційна грецька запіканка

Moussaka (traditional Greek casserole)

145 ₴

ПАСТІТСІО

Запечені грецькі макарони
з м'ясом і вершковим соусом

Pastitsio (baked Greek pasta with meat and cream sauce)

150 ₴

КЕФТЕДЕС КОКІНІСТІ

Грецькі тюфтельки, томлені у томатному соусі

Greek meatballs stewed in tomato sauce

142 ₴

СТРАВИ З РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ

FISH AND SEAFOOD DISHES

355 ₴

ЦИПУРА ГРИЛЬ

Дорадо на грилі з каперсами

Grilled tsipura (Dorado grilled with capers)

РАПАНИ

у вершковому соусі
Rapana in cream sauce

210 ₴

СПАГЕТІ ЕГЕО

з дарами моря

Spaghetti egeo with seafood

395 ₴

ВОСЬМИНІГ ХТАПОДІ СХАРАС

на грилі

Xtapodi sxaras (grilled octopus)

290 ₴



505 ₴

МІДІЇ АХНІСТА

Томлені у винному соусі

Mydia Axnista (stewed in wine sauce)



СІБАС

Із томленими овочами

Seabass with stewed vegetables

305 ₴



268 ₴

МІДІЇ САГАНАКІ

в томатному соусі з сиром Фета

Mussels saganaki in tomato sauce with Feta cheese

СОТЕ З МОРЕПРОДУКТІВ

Seafood saute



500 ₴

ОСНОВНІ СТРАВИ З М'ЯСА ТА ПТИЦІ

THE MAIN DISHES OF MEAT
AND POULTRY



310 ₴

МЕДАЛЬЙОНИ З ОЖИНОВИМ СОУСОМ

Medallions with blackberry sauce



178 ₴

КУРЯЧА ГРУДКА НА ГРИЛІ

з брюсельською капустою та картоплею

Chicken breast grilled with brussels cabbage and potatoes

ОССОБУКО

з картоплею Скордалія
Ossobuco with Scoldia's potatoes



250 ₴

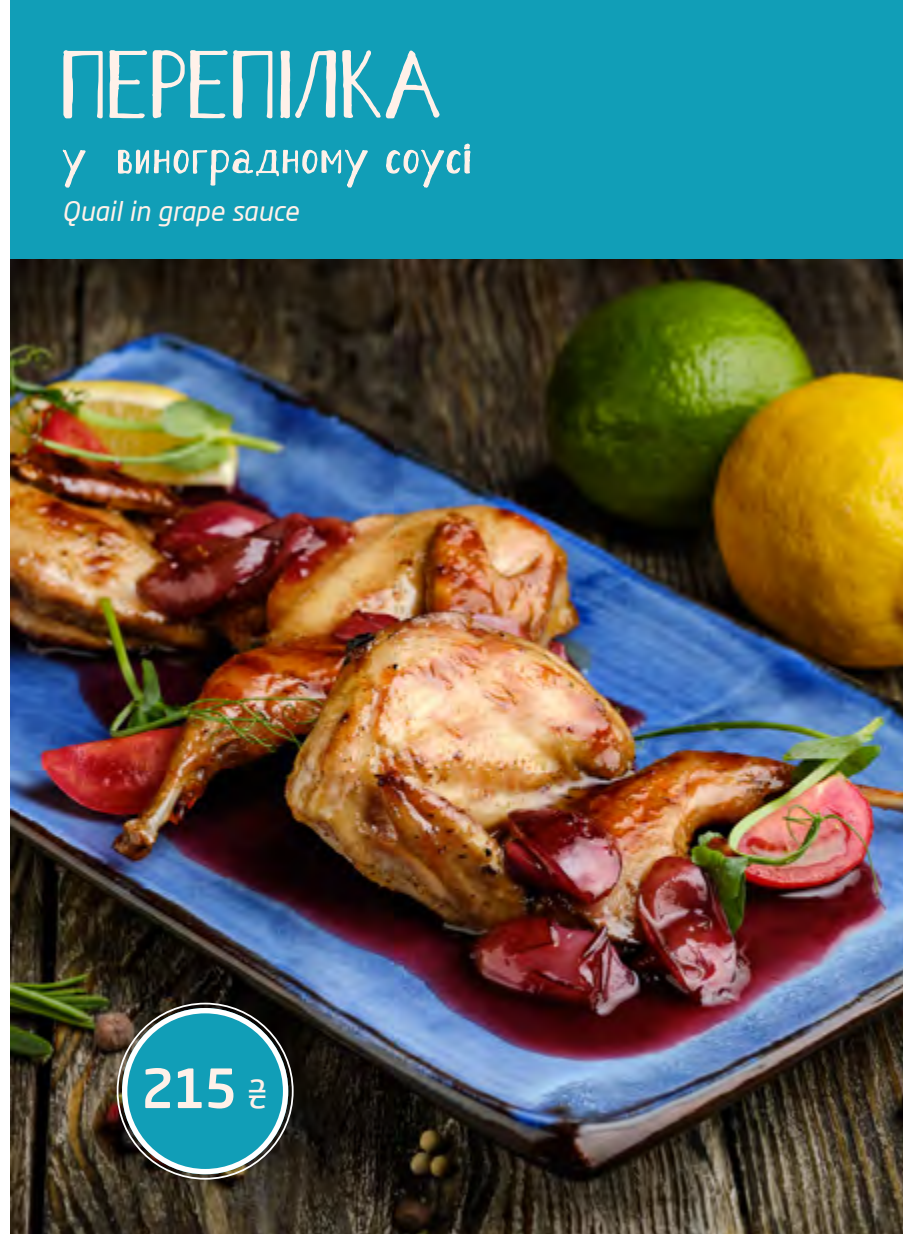


189 ₴

СВИНИНА

під соусом деміглас

Pork with Demiglas sauce



215 ₴



175 ₴

БІФТЕКІ ГЕМІСТО

Рублена телятина, фарширована фермерським сиром та бейбі-морквою

Bifteki gemisto (chopped veal stuffed with farm cheese and baby carrots)

ДЛЯ ДРУЖНЬОЇ КОМПАНІЇ

FOR A GROUP OF PEOPLE

1530 ₴

SEAFOOD ГРИЛЬ НА 3-4 ПЕРСОНИ

Креветки 8 шт., бебі кальмар, чорноморські мідії, восьминіг, бичок, барабуля, картопля фрі, шафрановий рис, соус

Seafood grill for a group of 3-4 persons (shrimps 8 pcs, baby squid, Black Sea mussels, octopus, goby, surmullet, French fries, saffron rice, sauce)

ВЕЛИКА М'ЯСНА ДОШКА НА 3-4 ПЕРСОНИ

Теляча вирізка,
антрекот зі свинини,
курячі стегна,
каре телятини,
овочі на мангалі,
печена картопля,
соус

*A big meat plate
for a group of 3-4 persons
(veal tenderloin, pork entrecote,
chicken thighs, rack of veal,
grilled vegetables,
baked potatoes, sauce)*

990 ₴



555 ₴

СУВЛАКІ ДЛЯ ДВОХ

2 з курки
2 зі свинини
2 з телятини
картопля, соус

*Souvlaki for 2 persons
(2 chicken, 2 pork, 2 lamb,
potatoes, sauces)*



425 ₴

КОТОПУЛО СХАРАС

Курка приготована
на відкритому вогні

*Kotopoulo sxaras
(chicken cooked over
an open fire)*

СУВЛАКІ (ГРЕЦЬКІ ШАШЛИЧКИ ГРИЛЬ)

Souvlaki (Greek grilled shashlik)



228 ₴

ТЕЛЯТИНА

Veal



148 ₴

КУРКА

Chicken



235 ₴

ЛОСОСЬ

Salmon

190 ₴

СВИНИНА

Pork

310 ₴

АСОРТІ СУВЛАКІ

1 з курятини, 1 зі свинини, 1 з телятини, картопля, соус

Souvlaki assorted (1 chicken, 1 pork, 1 veal, French fries, sauce)

127 ₴

КАРЕ ТЕЛЯТИНИ*

Rack of veal

188 ₴

КАРЕ БАРАНИНИ*

Rack of veal

СТРАВИ З МАНГАЛУ* GRILLED MEAT*

**Ціна за 100 г підготовленого
до приготування м'яса.*

*Price per 100 g of prepared
meat (before cooking)*

КУРЯЧІ СТЕГНА*

Chicken thighs

59 ₴

АНТРЕКОТ ЗІ СВИНИНИ*

Pork entrecote

79 ₴

ТЕЛЯТИНА*

на вугіллі

Charcoal-grilled veal

137 ₴

.....

ЗНАЄТЕ, В ЧОМУ
СЕКРЕТ НАДЗВИЧАЙНОГО
СМАКУ М'ЯСНИХ СТРАВ
ГРЕЦІЇ? У ІДЕАЛЬНО
ПІДБРАНИХ ЗАПАШНИХ
ТРАВАХ І СПЕЦІЯХ
ТА НАСИЧЕНІЙ СОНЦЕМ
СПРАВЖНІЙ ОЛИВКОВІЙ
ОЛІЇ. СКУШТУЙТЕ ТА
ПЕРЕКОНАЙТЕСЬ!

.....

ГІРОС

GYROS

115 ₴

ПІТА ГІРОС

з сиром Халумі

Pita gyros with halloumi cheese

118 ₴

ПІТА ГІРОС

з курятиною

Pita gyros with chicken

138 ₴

ПІТА СУДЗУКІ

Кебаб з телятини
з картоплею та пітою

Pita souzuki (veal kebab, potatoes and pita)

ГАРНИРИ

GARNISHES



1

2

3

ОВОЧІ ГРИЛЬ⁽¹⁾

баклажан, кабачок, помідор,
перець, гриби, цибуля
*Grilled vegetables (eggplant, zucchini,
tomatoes, peppers, mushrooms, onion)*

120 ₴

КУКУРУДЗА НА ГРИЛІ⁽²⁾

Grilled corn

75 ₴

ШАФРАНОВИЙ РИС⁽³⁾

Saffron rice

50 ₴

ЗАПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ

по-домашньому з сиром
Home-style baked potato with cheese

76 ₴

ПЮРЕ З КАРТОПЛІ

Mashed potatoes

48 ₴

КАРТОПЛЯ ФРІ

French fries

48 ₴

КАРТОПЛЯНІ ЧОВНИКИ

Potato boats

55 ₴

СОУСИ / SAUCES

Вершково-часниковий 35 ₴
Creamy garlic

Барбекю 35 ₴
Barbecue

Грецька аджика 35 ₴
Greek adjika

Тартар 35 ₴
Tartar

ЯУРТІ

домашній йогурт
з медом та горіхами
*Yaurti (yogurt with honey
and nuts)*

60 ₴

.....

ЯУРТІ ⁽¹⁾

з ягодами
Yaurti with berries

70 ₴

.....

БАКЛАВА ⁽²⁾

Baklava

82 ₴

.....

КОРМОС ⁽³⁾

Традиційний шоколадний
десерт з горіхами
та пісочним печивом
*Kormos (traditional chocolate
dessert with nuts and
shortbread cookies)*

56 ₴

.....

МОРОЗИВО

Ice cream

58 ₴

.....

СОРБЕТИ

Sorbets

50 ₴

.....

СЕЗОННА ТАРІЛКА ФРУКТІВ

Seasonal fruit plate

145 ₴

ДЕСЕРТИ DESSERTS



105 ₴

ДОМАШНІЙ ЧІЗКЕЙК

з чорницею
*Homemade cheesecake
with blueberry*

128 ₴

ТИРАМІСУ

Tiramisu

88 ₴

ПАНАРОМАТОС

Трикутники з ніжним
заварним кремом
*Panoramos (phyllo triangle
pastries with custard)*

75 ₴

ЛУКУМАДЕС

Грецькі пончики
з шоколадним соусом
*Lukumades (Greek donuts
with chocolate sauce)*



Даний інформаційний проспект містить матеріали про продукцію та її виробників, яка реалізується на території закладу громадського харчування «Таверна». Оригінал меню зберігається в куточку споживача та надається на першу вимогу гостя. Ціни вказані в національній валюті – гривні